Index to volume 9, 1986
Index du volume 9, 1986

No 1 (January/janvier) pp 1–64
No 2 (March/mars) pp 65–128
No 3 (May/mai) pp 129–192
No 4 (July/juillet) pp 193–256
No 5 (September/septembre) pp 257–320
No 6 (November/novembre) pp 321–384

Articles (articles written in French are marked Fr)

Absorption–diffusion machines: comparison of the performances of NH_3–H_2O and NH_3–NaSCN
Bourseau, P. and Bugarel, R. (Fr) 206

Acceptability of frozen stored consumer fish products
Mackie, I. M., Howgate, P., Craig, A., Laird, W. M. and Ritchie, A. H. 169

Analysis of advantages and limitations of absorber–generator heat exchange
Scharfe, J. and Ziegler, F. 326

Automatic plate freezer development
Visser, K. 367

Bubble pressures and saturated liquid molar volumes of difluoromonochloromethane–fluorochloroethane binary mixtures: experimental data and modelling
Valtz, A., Laugier, S. and Richon, D. 282

Calculation of the performance of vapour compression heat pumps with solution circuits using the mixture R22–DEGDME
Pourreza-Djourshari, S. and Radermacher, R. 245

Chilling and freezing fishery products: changes in views and usages
Jul, M. 174

Choice of sink for air conditioning systems
Al-Marafi, A., Suri, R. K. and Maheshwari, G. P. 34

Choice of sink for air conditioning systems. Part 2
Suri, R. K., Al-Marafi, A. and Maheshwari, G. P. 121

Combination of mechanical refrigeration/cryogenic cooling
Vrinat, G. (Fr) 150

Comparative experiments on three thin-wall and one conventional road vehicle
van Nieuwenhuizen, G. H. and Meffert, H. F. Th. 303

Comparison of conventional and automated refrigerated storage systems
Cooksey, D. L. 99

Computer subroutines for rapid evaluation of refrigerant thermodynamic properties
Cleland, A. C. 346

Controlled atmosphere storage of celery with the silicone membrane system
Gariépy, Y., Raghavan, G. S. V. and Thériault, R. 234

Cubic equation of state representation of ammonia–vapour–liquid equilibrium data
Renon, H., Guillevic, J. L., Richon, D., Boston, J. and Britt, H. 70

Design of Rankine Cycles for power generation from evaporating LNG
Maertens, J. 137

Development of advanced heat transformers utilizing new working fluids
Bokelmann, H. and Steimle, F. 51

Does the aspect of sea or land transport take precedence in the design of containers for perishable goods?
Estocq, M. (Fr) 93

Energy economy and heat recovery with particular reference to sea transport
Mattarolo, L. (Fr) 6

Energy roof as heat pump source/sink
Lazzarin, R. M. and Schibuola, L. 108

Fluids for high temperature heat pumps
Bertinat, M. P. 43

Foaming of refrigerating oil in a rolling piston type rotary compressor
Yanagisawa, T. and Shimizu, T. 17

Freezing of foodstuffs with variations in environmental conditions
Pham, Q. T. 290

Freezing time and rate of cauliflower florets under different freezing conditions
Müftügil, N. 155

Generalized correlation for condensation of binary mixtures inside a horizontal tube
Tandon, T. N., Varma, H. K. and Gupta, C. P. 134

Heat pumps – where are improvements possible? An exercise in exergy
Lorentzen, G. 105

In-storage softening of kiwi fruit: effects of delayed cooling
Harvey, J. M. and Harris, C. M. 352

Literature reporting of shelf life data. What does it all mean?
Learson, R. J. and Licciardello, J. J. 179

Measuring the convective heat transfer coefficient while chilling carcasses
Levy, F. L. 84

Modelling of temperature fluctuations within frozen foods stored in cylindrical containers
Zuritz, C. A., Sastry, S. K. and McCoy, S. C. 215

Neutron radiography study of pulsed boiling in a water-filled heat pipe
Balaskó, M., Könczol, S. and Sváb, E. 80

New method of measuring thermal diffusivity of spherical produce
Ansari, F. A. and Afaq, A. 158

1000 ton per day ice plant for underground cooling at Harmony Gold Mine
Eschenburg, H. M. W., Middleton, J. V. G. and Hemp, R. 357

Precooling of cylindrical food products
Ansari, F. A. and Afaq, A. 161

Predicting heat pump performance by thermodynamic generalizations of fluid flow and heat transfer data
Soumerai, H. 113

Prediction of freezing and thawing times for foods – a review
Cleland, D. J., Cleland, A. C. and Earle, R. L. 182

Prediction of thawing times for foods of simple shape
Cleland, D. J., Cleland, A. C., Earle, R. L. and Byrne, S. J. 220

Pressure, flow and temperature transients in refrigeration systems
James, K. A., Wong, A. K. H. and James, R. W. 200

P–T–X behaviour of R22 with five different absorbents
Bhaduri, S. C. and Varma, H. K. 362

Refrigerated vehicles – what next?
Scrine, G. R. 25

Refrigeration and the senescence of vegetable organs after harvest: some theoretical and practical aspects
Hartmann, C. (Fr) 296

Refrigeration and the world's food supply – especially in developing countries
Persson, P.-O. 144

Refrigeration as a world food security factor
Kaminski, W. (Fr) 21

Refrigeration using isothermal containers
Estocq, M. (Fr) 229

Reinforcement and regeneration of the insulation structures of cold stores by facade insulation
Fritzsche, C. 13

Review article from ASHRAE Symposium, San Francisco, January 1986. Development in positive displacement compressors
Pandeya, P. N. 262

Review article from ASHRAE Symposium, San Francisco, January 1986. Fundamentals of direct digital control
Magnuski, M. J. and Yaeger, G. A. 276

Review article from ASHRAE Symposium, San Francisco, January 1986. How to save energy in hotel system design
Henck, C. E. 273

Review article from ASHRAE Symposium, San Francisco, January 1986. Transient performance and frosting of unitary heat pumps
Reistad, G. M. 266

Simulation study of the performance stability of a solid adsorption solar refrigerator
Adell, A. and Gromb, S. (Fr) 310

Solar absorption system for air conditioning
Gutkowski, K. M. and Ryduchowski, K. W. 39

Storage lives of chilled and frozen fish and fish products
Mackie, I. M. 164

Thawing of frozen strawberries
Müftügil, N. and Yigit, V. 31

Thawing the refrigerating equipment of cold rooms
Maurer, C. (Fr) 74
Theoretical and experimental freezing times of strawberries
Müftügil, N. 29
Time–temperature prediction curves of foodstuffs by means of the z-transfer function method
Sanz, P. D., Mascheroni, R. H., Dominguez, M. and Garcia de Vinuesa, S. 89

Viscosity measurements on six working fluid/lubricant mixtures
Bertinat, M. P. 334

Zeolite heat pump – adsorption of methanol in synthetic zeolites 13X, 4A and 5A
Aittomäki, A. and Härkönen, M. 240

Articles (articles written in French are marked Fr)

Acceptabilité du poisson congelé vendu au détail
Mackie, I. M., Howgate, P., Craig, A., Laird, W. M. et Ritchie, A. H. 169
Analyse des avantages et des limites de l'échange de chaleur de l'absorbeur–generateur
Scharfe, J. et Ziegler, F. 326
Article de synthèse d'après le symposium de l'ASHRAE, San Francisco, janvier 1986. Développement des compresseurs volumetriques
Pandeya, P. N. 262
Article de synthèse d'aprèse le symposium de l'ASHRAE, San Francisco, janvier 1986. Comment économiser l'énergie dans la conception d'un système pour hôtel
Henck, C. E. 273
Article de synthèse d'après le symposium de l'ASHRAE, San Francisco, janvier 1986. Performance en régime transitoire et givrage des pompes à chaleur individuelles
Reistad, G. M. 266
Article de synthèse d'après le symposium de l'ASHRAE, San Francisco, janvier 1986. Principes de la régulation numérique directe
Magnuski, M. J. et Yaeger, G. A. 276

Calcul des performances des pompes à chaleur à compression de vapeur avec circulation d'une solution de mélange R22–DEGDME
Pourreza-Djourshari, S. et Radermacher, R. 245
Choix de la source chaude des systèmes de conditionnement d'air
Al-Marafi, A., Suri, R. K. et Maheshwari, G. P. 34
Choix d'une source chaude pour les systèmes de conditionnement d'air
Suri, R. K., Al-Marafi, A. et Maheshwari, G. P. 121
Comparaison des systèmes d'entreposage frigorifiques usuels et des systèmes automatisés
Cooksey, D. L 99
Conception des cycles de Rankine pour la production d'électricité à partir de l'evaporation du GNL
Maertens, J. 137
Congélation des aliments en conditions ambiantes variables
Pham, Q. T. 290
Conjugaison froid mécanique/froid cryogénique
Vrinat, G. (Fr) 150

Décongélation des fraises congelées
Müftügil, N. et Yigit, V. 31
Dégivrage des installations frigorifiques de chambres froides
Maurer, C. (Fr) 74
Détermination des courbes température–temps pendant le refroidissement ou le réchauffement de denrées périssables au moyen de la fonction de transfert z
Sanz, P. D., Mascheroni, R. H., Dominguez, M. et Garcia de Vinuesa, S. 89
Durée de conservation des poissons et des produits à base de poisson réfrigérés ou congelés
Mackie, I. M. 164

Economie d'énergie et récupération de chaleur notamment en transport maritime
Mattarolo, L. (Fr) 6
Entreposage de céleri en atmosphère contrôlée avec le système à membrane de silicone
Gariépy, Y., Raghavan, G. S. V. et Thériault, R. 234
Est-ce l'aspect du transport maritime, ou terrestre, qui doit primer dans la conception des conteneurs des marchandises périssables?
Estocq, M. (Fr) 93
Etude par radiographie neutronique de l'ebullition pulsée dans un caloduc rempli d'eau
Balaskó, M., Könczöl, S. et Svàb, E. 80
Etude par simulation de la stabilité des performances d'une machine frigorifique solaire à adsorption solide
Adell, A. et Gromb, S. (Fr) 310
Expériences comparatives sur trois engins de transport routier à parois minces et un traditionnel
van Nieuwenhuizen, G. H. et Meffert, H. F. Th. 303

Fluides pour les pompes à chaleur à haute température
Bertinat, M. P. 43

La littérature sur la durée de conservation. Quelle en est la valeur?
Learson, R. J. et Licciardello, J. J. 179
La pompe à chaleur à zéolite – adsorption de méthanol dans les zéolites synthétiques 13X, 4A et 5A
Aittomäki, A. et Härkönen, M. 240
Le froid et la sénescence des organes végétaux après récolte: quelques aspects théoriques et pratiques
Hartmann, C. (Fr) 296
Le froid et l'approvisionnement du monde en aliments – en particulier dans les pays en développement
Persson, P.-O. 144
Le froid, élément de la sécurité alimentaire dans le monde
Kamiński, W. (Fr) 21
Les engines de transport frigorifique – perspectives
Scrine, G. R. 25
Les pompes à chaleur, un exercise d'exergie. Où des ameliorations sont-elles possibles?
Lorentzen, G. 105
Mesure du coefficient de transfert de chaleur des carcasses par convection au cours de leur refroidissement
Levy, F. L. 84
Mesures de la viscosité de six mélanges de frigorigène et de lubrifiant
Bertinat, M. P. 334
Mise au point de transformateurs de chaleur perfectionnés utilisant de nouveaux fluides actifs
Bokelmann, H. et Steimle, F. 51
Mise au point des congélateurs automatiques à plaques
Visser, K. 367
Modélisation des fluctuations de la température a l'intérieur des aliments congelés entreposés dans des récipients cylindriques
Zuritz, C. A., Sastry, S. K. et McCoy, S. C. 215
Moussage de l'huile frigorifique dans un compresseur rotatif à piston roulant
Yanagisawa, T. et Shimizu, T. 17

Nouvelle méthode de mesure de la diffusivité thermique d'un produit sphérique
Ansari, F. A. et Afaq, A. 158

Prérefrigeration des aliments de forme cylindrique
Ansari, F. A. et Afaq, A. 161
Pressions de bulle et volumes molaires des liquides saturés de mélanges binaires de difluoromonochlorométhane et de fluorochloréthane: résultats expérimentaux et modélisation
Valtz, A., Laugier, S. et Richon, D. 282
Pressions, écoulements et températures transitoires dans les systèmes frigorifiques
James, K. A., Wong, A. K. H. et James, R. W. 200
Prévision de la performance d'une pompe à chaleur par des généralisations thermodynamiques de l'écoulement de fluide et du transfert de chaleur
Soumerai, H. 113
Prévision des temps de congélation et de décongélation des aliments – revue
Cleland, D. J., Cleland, A. C. et Earle, R. L 182
Prévision des temps de décongélation des aliments de forme simple
Cleland, D. J., Cleland, A. C., Earle, R. L et Byrne, S. J. 220
Propriétés P–T–X du R22 avec cinq absorbants différents
Bhaduri, S. C. et Varma, H. K. 362

Ramollissement des kiwis au cours de l'entreposage: influence du retard de la réfrigération
Harvey, J. M. et Harris, C. M. 352
Réfrigération des conteneurs isothermes
Estocq, M. (Fr) 229
Réfrigération et congélation des produits de la pêche: évolution dans la conception et la pratique
Jul, M. 174
Réfrigération par cycle à absorption–diffusion: comparaison des performances des systèmes NH_3–H_2O et NH_3–NaSCN
Bourseau, P. et Bugarel, R. (Fr) 206
Renforcement et régéneration des isolations des entrepôts frigorifiques par l'isolation de la façade
Fritzsche, C. 13

Sous-programmes d'ordinateur pour l'évaluation rapide des propriétés thermodynamique des frigorigènes
Cleland, A.C. 346
Système solaire à absorption pour le conditionnement d'air
Gutkowski, K.M. et Ryduchowski, K.W. 39

Temps et rapidité de congélation de fleurettes de chou-fleur dans différentes conditions de congélation
Müftügil, N. 155
Temps théoriques et expérimentaux de congélation des fraises
Müftügil, N. 29
Toit énergétique comme source et puits thermiques d'une pompe à chaleur
Lazzarin, R.M. et Schibuola, L. 108

Une corrélation généralisée pour la condensation de mélanges binaires dans un tube horizontal
Tandon, T.N., Varma, H.K. et Gupta, C.P. 134
Une fabrique de glace de 1000 ton par jour pour le refroidissement souterrain à la Mine d'Or Harmony
Eschenburg, H.M.W., Middleton, J.V.G. et Hemp, R. 357
Une représentation par une équation cubique d'état des équilibres vapeur–liquide des melanges ammoniac–eau
Renon, H., Guillevic, J.L., Richon, D., Boston, J. et Britt, H. 70

Keywords

Absorbents
  thermophysical properties, refrigerants 362
Absorber–generator heat exchange
  absorption, heat pumps 326
Absorption
  heat pumps, absorber–generator heat exchange 326
  refrigeration, models 206
Adsorption heat pumps
  heat pumps, zeolites, methanol 240
  refrigeration, solar cooling 310
Air blast cooling
  food products, relative humidity 161
Air conditioning
  energy consumption 34
  sink choice, energy economy 121
  solar absorption 39
Air velocity
  freezing, strawberries 29
Ammonia
  water, heat pumps, equation of state 70
Automated systems
  refrigeration, storage 99

Binary mixtures
  refrigerants, models 282

Cauliflower
  freezing, food products 155
Celery
  food storage, food products 234
Chilling
  foodstuffs, temperature fluctuations 89
  heat transfer, food products 84
Cold storage
  insulation, facade insulation 13
  thawing, refrigeration 74
Compressors
  positive displacement compressors 262
  refrigerating oil 17
Computer subroutines
  models, refrigerants, thermodynamics 346
Condensation
  refrigerants, models 134
Cooling
  ice plants, Harmony Gold Mine 357
  kiwi fruit, food storage, fruit ripening 352
Cryogenic fluids
  freezing, refrigeration systems 150

Developing countries
  refrigeration, food supply 144
Direct digital control
  energy management, distributed control 276
Distributed control
  direct digital control, energy management 276

Energy conservation
  hotel system design 273
Energy consumption
  air conditioning 34
Energy economy
  air conditioning, sink choice 121
  heat recovery, sea transport 6
Energy management
  direct digital control, distributed control 276
Energy roof
  heat pumps 108
Environmental conditions
  food products, freezing 290
Equation of state
  ammonia, water, heat pumps 70
Exergy
  heat pumps 105

Facade insulation
  insulation, cold storage 13
Fish
  food storage, fish products 164, 169, 174
Fish products
  food storage, fish 164, 169, 174
  food storage, shelf life 179
Fluid flow
  heat pumps, heat transfer, thermodynamics 113
Food products
  air blast cooling, relative humidity 161
  food storage, celery 234
  food storage, senescence 296
  freezing, cauliflower 155
  freezing, environmental conditions 290
  freezing, thawing 182
  heat transfer, chilling 84
  refrigerated transport, sea transport 93
  thawing 220
  thermal diffusivity 158
Food security
  refrigeration 21
Food storage
  celery, food products 234
  cooling, kiwi fruit, fruit ripening 352
  fish, fish products 164, 169, 174
  food products, senescence 296
  models, temperature fluctuations 215
  shelf life, fish products 179
Food supply
  refrigeration, developing countries 144
Foodstuffs
  chilling, temperature fluctuations 89
Freezing
  cauliflower, food products 155
  cryogenic fluids, refrigeration systems 150
  food products, environmental conditions 290
  strawberries, air velocity 29
  thawing, food products 182
Freezing techniques
  meat processing, hot boning 367
Fruit ripening
  cooling, kiwi fruit, food storage 352

Harmony Gold Mine
  cooling, ice plants 357
Heat pump fluids
  heat pumps, thermodynamics 43
Heat pump performance
  heat pumps 266
Heat pumps
  absorption, absorber–generator heat exchange 326
  adsorption heat pumps, zeolites, methanol 240
  ammonia, water, equation of state 70
  energy roof 108
  exergy 105
  heat pump fluids, thermodynamics 43
  heat pump performance 266
  heat pumps, adsorption, zeolites 240
  heat transfer, fluid flow, thermodynamics 113
  refrigerants 245
  working fluid/lubricant mixtures, viscosity, vapour pressure 334
Heat recovery
  energy economy, sea transport 6
Heat transfer
  food products, chilling 84
  heat pumps, fluid flow, thermodynamics 113
  neutron radiography 80
Heat transformers
  working fluids 51
Hot boning
  freezing techniques, meat processing 367
Hotel system design
  energy conservation 273

Ice plants
  cooling, Harmony Gold Mine 357
Insulation
  cold storage, facade insulation 13

Kiwi fruit
  cooling, food storage, fruit ripening 352

LNG
  Rankine Cycles, refrigerants 137

Meat processing
  freezing techniques, hot boning 367
Methanol
  heat pumps, adsorption heat pumps, zeolites 240
Models
  computer subroutines, refrigerants, thermodynamics 346
  food storage, temperature fluctuations 215
  refrigerants, binary mixtures 282
  refrigeratnts, condensation 134
  refrigeration, absorption, 206

Neutron radiography
  heat transfer 80

Oil
  refrigeration systems, thermophysical properties 200

Positive displacement compressors
compressors 262

Rankine Cycles
LNG, refrigerants 137
Refrigerants
absorbents, thermophysical properties 362
binary mixtures, models 282
heat pumps 245
LNG, Rankine Cycles 137
models, computer subroutines, thermodynamics 346
models, condensation 134
Refrigerated transport
sea transport 229
sea transport, food products 93
vehicle design, storage 303
Refrigerated vehicles
refrigeration 25
Refrigerating oil
compressor 17
Refrigeration
absorption, models 206
adsorption, solar cooling 310
food security 21
food supply, developing countries 144
refrigerated vehicles 25
storage, automated systems 99
thawing, cold storage 74
Refrigeration systems
freezing, cryogenic fluids 150
thermophysical properties, oil 200
Relative humidity
food products, air blast cooling 161

Sea transport
energy economy, heat recovery 6
refrigerated transport 229
refrigerated transport, food products 93
Senescence
food products, food storage 296
Shelf life
food storage, fish products 179
Sink choice
air conditioning, energy economy 121
Solar absorption
air conditioning 39
Solar cooling
refrigeration, adsorption 310
Storage
refrigerated transport, vehicle design 303
refrigeration, automated systems 99
Strawberries
freezing, air velocity 29
thawing, weight loss 31

Temperature fluctuations
food storage, models 215
foodstuffs, chilling 89
Thawing
food products 220
freezing, food products 182
refrigeration, cold storage 74
strawberries, weight loss 31
Thermal diffusivity
food products 158
Thermodynamics
heat pumps, heat pump fluids 43
heat pumps, heat transfer, fluid flow 113
models, computer subroutines, refrigerants 346
Thermophysical properties
absorbents, refrigerants 362
refrigeration systems, oil 200

Vapour pressure
working fluid/lubricant mixtures, heat pumps, viscosity 334
Vehicle design
refrigerated transport, storage 303
Viscosity
working fluid/lubricant mixtures, heat pumps, vapour pressure 334

Water
ammonia, heat pumps, equation of state 70
Weight loss
thawing, strawberries 31
Working fluids
heat transformers 51
Working fluid/lubricant mixtures
heat pumps, viscosity, vapour pressure 334

Zeolites
heat pumps, adsorption heat pumps, methanol 240

Mots clés

Absorbants
propriétés thermophysiques, frigorigènes 362
Absorption
pompes à chaleur, échange de chaleur de l'absorbeur–générateur 326
réfrigération, modelès 206
Absorption solaire
conditionnement d'air 39
Adsorption
froid, refroidissement solaire 310
Aliments
congélation, décongélation 182
décongélation 220
diffusivité thermique 158
entreposage des aliments, céleri 234
poisson, entreposage des aliments 174
réfrigération, fluctuations thermiques 89
réfrigération en tunnel, humidité relative 161
transfert de chaleur, réfrigération 84
Ammoniac
eau, pompes à chaleur, équation l'état 70
Approvisionnement en aliments
froid, pays en développement 144

Céleri
entreposage des aliments, aliments 234
Choix de la source chaude
conditionnement d'air, économie d'énergie 121
Chou-fleur
congélation, produits alimentaires 155
Compresseurs
compresseurs volumétriques 262
huile frigorifique 17
Compresseurs volumétriques
compresseurs 262
Conception des engines de transport
transport frigorifique, entreposage 303
Conception des systèmes pour hôtel
économie d'énergie 273
Condensation
frigorigènes, modèles 134
Conditionnement d'air
absorption solaire 39
choix de la source chaude, économie d'énergie 121
consommation d'énergie 34

Conditions ambiantes
produits alimentaires, congélation 290
Congélation
chou-fleur, produits alimentaires 155
décongélation, aliments 182
fluides cryogéniques, systèmes frigorifique 150
fraises, vitesse de l'air 29
produits alimentaires, conditions ambiantes 290
Consommation d'énergie
conditionnement d'air 34
Cycles de Rankine
GNL, frigorigènes 137

Décongélation
aliments 220
congélation, aliments 182
fraises, perte de masse 31
refroidissement, entreposage frigorifique 74
Désossage à chaud
techniques de congélation, transformation de la viander 367
Diffusivité thermique
aliments 158
Durée de conservation
entreposage des aliments, produits à base de poisson 179

Eau
ammoniac, pompes à chaleur, équation l'état 70
Echange de chaleur de l'absorbeur–générateur
absorption, pompes à chaleur 326
Economie d'énergie
conception des systèmes pour hôtel 273
conditionnement d'air, choix de la source chaude 121
récupération de chaleur, transport maritime 6
Ecoulement de fluide
pompes à chaleur, transfert de chaleur, thermodynamique 113
Entreposage
froid, systèmes automatiques 99
transport frigorifique, conception des engines de transport 303
Entreposage des aliments
aliments, poissons 174
céleri, aliments 234
durée de conservation, produits à base de poisson 179
modèles, fluctuations thermiques 215
poissons, produits à base de poisson 164, 169
produits alimentaires, sènescence 296
réfrigération, kiwi, maturation des fruits 352
Entreposage frigorifique
décongélation, refroidissement 74
isolation, isolation de la façade 13
Equation l'etat
ammoniac, eau, pompes à chaleur 70
Exergie
pompes à chaleur 105

Fabrique de glace
refroidissement, glace, refroidissement des mines 357
Fluctuations thermiques
aliments, réfrigération 89
entreposage des aliments, modèles 215
Fluides cryogéniques
congélations, systèmes frigorifiques 150
Fluides de travail
transformateurs de chaleur 51

Fluides pour pompe à chaleur
pompes à chaleur, thermodynamique 43
Fraises
congélation, vitesse de l'air 29
décongélation, perte de masse 31
Frigorigènes
absorbants, propriétés thermophysiques 362
GNL, cycles de Rankine 137
mélanges binaires, modèles 282
modèles, condensation 134
modèles, sous-programmes d'ordinateur, thermodynamique 346
pompes à chaleur 245
Froid
adsorption, refroidissement solaire 310
approvisionnement en aliments, pays en développement 144
entreposage, systèmes automatique 99
les engins de transport frigorifique 25
sécurité alimentaire 21

Gestion de l'énergie
régulation directe par ordinateur, régulation répartie 276
Glace
refroidissement, fabrique de glace, refroidissement des mines 357
GNL
cycles de Rankine, frigorigènes 137

Huile
systèmes frigorifiques, propriétés thermophysiques 200
Huile frigorifique
compresseurs 17
Humidité relative
aliments, réfrigération en tunnel 161

Isolation
entreposage frigorifique, isolation de la façade 13
Isolation de la façade
isolation, entreposage frigorifique 13

Kiwi
réfrigération, entreposage des aliments, maturation des fruits 352

Les engins de transport frigorifique
froid 25

Maturation des fruits
réfrigération, kiwi, entreposage des aliments 352
Mélanges binaires
frigorigènes, modèles 282
Mélanges de frigorigène et de lubrifiant
pompes à chaleur, viscosité, pression de vapeur 334
Méthanol
pompes à chaleur, pompes à chaleur à adsorption, zéolites 240
Modèles
entreposage des aliments, fluctuations thermiques 215
frigorigènes, condensation 134
frigorigènes, mélanges binaires 282
réfrigération, absorption 206
sous-programmes d'ordinateur, frigorigènes, thermodynamique 346

Pays en développement
froid, approvisionnement en aliments 144
Perte de masse
décongélation, fraises 31
Poissons
aliments, entreposage des aliments 174
entreposage des aliments, produits à base de poisson 164, 169
Pompes à chaleur
absorption, échange de chaleur de l'absorbeur-générateur 326
ammoniac, eau, équation l'état 70
exergie 105
fluides pour pompe à chaleur, thermodynamique 43
frigorigènes 245
mélanges de frigorigène et de lubrifiant, viscosité, pression de vapeur 334
pompes à chaleur à adsorption, zéolites, méthanol 240
pompes à chaleur individuelles 266
toit énergétique 108
transfert de chaleur, écoulement de fluide, thermodynamique 113
Pompes à chaleur à adsorption
pompes à chaleur, zéolites, méthanol 240
Pompes à chaleur individuelles
pompes à chaleur 266
Pression de vapeur
mélanges de frigorigène et de lubrifiant, pompes à chaleur, viscosité 334
Produits à base de poisson
entreposage des aliments, durée de conservation 179
entreposage des aliments, poissons 164, 169
Produits alimentaires
congélation, chou-fleur 155
congélation, conditions ambiantes 290
entreposage des aliments, sénescence 296
transport frigorifique, transport maritime 93
Propriétés thermophysiques
absorbants, frigorigènes 362
systèmes frigorifiques, huile 200

Radiographie neutronique
transfert de chaleur 80
Récupération de chaleur
économie de'énergie, transport maritime 6
Réfrigération
absorption, modèles 206
aliments, fluctuations thermiques 89
kiwi, entreposage des aliments, maturation des fruits 352
transfert de chaleur, aliments 84
Réfrigération en tunnel
aliments, humidité relative 161
Refroidissement
décongélation, entreposage frigorifique 74
glace, fabrique de glace, refroidissement des mines 357
Refroidissement des mines
refroidissement, glace, fabrique de glace 357
Refroidissement solaire
froid, adsorption 310
Régulation directe par ordinateur
gestion de l'énergie, régulation répartie 276
Régulation répartie
régulation directe par ordinateur, gestion de l'énergie 276

Sécurité alimentaire
froid 21
Sénescence
produits alimentaires, entreposage des aliments 296
Sous-programmmes d'ordinateur
modèles, frigorigènes, thermodynamique 346
Systèmes automatiques
froid, entreposage 99
Systèmes frigorifiques
congélations, fluides cryogéniques 150
propriétés thermophysiques, huile 200

Techniques de congélation
transformation de la viande, désossage à chaud 367
Thermodynamique
modèles, sous-programmes d'ordinateur, frigorigènes 346
pompes à chaleur, transfert de chaleur, écoulement de fluide 113
pompes à chaleur, fluides pour pompe à chaleur 43
Toit énergétique
pompes à chaleur 108
Transfert de chaleur
aliments, réfrigération 84
pompes à chaleur, écoulement de fluide, thermodynamique 113
radiographie neutronique 80
Transformateurs de chaleur
fluides de travail 51
Transformation de la viande
techniques de congélation, désossage à chaud 367
Transport frigorifique
conception des engines de transport, entreposage 303
transport maritime 229
transport maritime, produits alimentaires 93
Transport maritime
économie d'énergie, récupération de chaleur 6
transport frigorifique 229
transport frigorifique, produits alimentaires 93

Viscosité
mélanges de frigorigène et de lubrifiant, pompes à chaleur, pression de vapeur 334
Vitesse de l'air
congélation, fraises 29

Zéolites
pompes à chaleur, pompes à chaleur à adsorption, méthanol 240

Authors

Adell, A. 310
Afaq, A. 158, 161
Aittomäki, A. 240
Al-Marafi, A. 34, 121
Ansari, F. A. 158, 161

Balaskó, M. 80
Bertinat, M. P. 43, 334
Bhaduri, S. C. 362
Bokelmann, H. 51
Boston, J. 70
Bourseau, P. 206
Britt, H. 70
Bugarel, R. 206
Byrne, S. J. 220

Cleland, A. C. 182, 220, 346
Cleland, D. J. 182, 220
Cooksey, D. L. 99
Craig, A. 169

Dominguez, M. 89

Earle, R. L. 182, 220
Eschenburg, H. M. W. 357
Estocq, M. 93, 229

Fritzsche, C. 13

Garcia de Vinuesa, S. 89
Gariépy, Y. 234
Gromb, S. 310
Guillevic, J. L. 70
Gupta, C. P. 134
Gutkowski, K. M. 39

Härkönen, M. 240
Harris, C. M. 352
Hartmann, C. 296
Harvey, J. M. 352
Hemp, R. 357
Henck, C. E. 273
Howgate, P. 169

James, K. A. 200
James, R. W. 200
Jul, M. 174

Kamiński, W. 21
Könczöl, S. 80
Laird, W. M. 169
Laugier, S. 282
Lazzarin, R. M. 108
Learson, R. J. 179
Levy, F. L. 84
Licciardello, J. J. 179
Lorentzen, G. 105

Mackie, I. M. 164, 169
Maertens, J. 137
Magnuski, M. J. 276
Maheshwari, G. P. 34, 121
Mascheroni, R. H. 89
Mattarolo, L. 6
Maurer, C. 74
McCoy, S. C. 215
Meffert, H. F. Th. 303
Middleton, J. V. G. 357
Müftügil, N. 29, 31, 155

Pandeya, P. N. 262
Persson, P.-O. 144
Pham, Q. T. 290
Pourreza-Djourshari, S. 245

Radermacher, R. 245, 326
Raghavan, G. S. V. 234
Reistad, G. M. 266
Renon, H. 70
Richon, D. 70, 282
Ritchie, A. H. 169
Ryduchowski, K. W. 39

Sanz, P. D. 89
Sastry, S. K. 215
Scharfe, J. 326
Schibuola, L. 108
Scrine, G. R. 25
Shimizu, T. 17
Soumerai, H. 113
Steimle, F. 51
Suri, R. K., 34, 121
Sváb, E. 80

Tandon, T. N. 134
Thériault, R. 234

Valtz, A. 282
van Nieuwenhuizen, G. H. 303
Varma, H. K. 134, 362
Visser, K. 367
Vrinat, G. 150

Wong, A. K. H. 200

Yaeger, G. A. 276
Yanagisawa, T. 17
Yigit, V. 31

Ziegler, F. 326
Zuritz, C. A. 215

Conference reports

Advances in non-azeotropic mixed refrigerants, ASHRAE Symposia and EPRI Workshop, June 1985, Honolulu, USA 183

Energy and cost factors in refrigerated storage systems, Meeting of Section D of the IIR, 17–21 November 1985, Orlando, USA 185

Fifth world frozen food congress – applied aspects, 25–28 May 1986, Lausanne, Switzerland 369

Frigair 86: summary of the mine cooling sessions, 14–16 April, Pretoria, South Africa 368

Recent advances in refrigerated storage and transport, Meeting of Section D of the IIR, 17–21 November 1985, Orlando, USA 184

US Environment Protection Agency Workshop 'Protecting the ozone layer: demand and control technologies', 6–7 March 1986, Washington DC, USA 315